Karnabahar Yemeği

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 küçük karnabahar (çiçeklerine ayrılmış)
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç (opsiyonel)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı sıcak su

Servis Önerisi:

Yoğurtla servis edin. Yanına pilav iyi gider.

Yapılışı:

1. Baz sos:

- Zeytinyağında soğanı kavurun, salçayı ekleyip 1 dakika açın.

2. Pişirme:

- Karnabaharı (ve varsa havucu) ekleyin.
- Tuz ve sıcak suyu ekleyin, kısık ateşte 25-30 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Karnabaharı 3-4 dakika haşlayıp süzerek eklerseniz daha kısa sürede pişer.

Kiraz'ın Mutfağı